

<<汉英食品餐饮分类词典>>

图书基本信息

书名：<<汉英食品餐饮分类词典>>

13位ISBN编号：9787560511061

10位ISBN编号：7560511066

出版时间：1999-06

出版时间：西安交通大学出版社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<汉英食品餐饮分类词典>>

内容概要

内容提要

本书收集了中西食品菜肴词汇一万余条，包括食品、菜肴、点心、饮料、宴请、烹饪以及食品加工等各种专业词汇。

收词范围广，译意准确，可供英语口语

译人员、导游以及宾馆、酒店、涉外饭店、机场、港口和旅游点餐厅管理人员使用，也可供英语教师和广大英语爱好者参考。

<<汉英食品餐饮分类词典>>

书籍目录

目录

一、常用语

1. 各类饮食
2. 宴会
3. 饭食
4. 菜系
5. 菜肴
6. 各类餐馆
7. 厨师
8. 餐厅设备及有关人员
9. 吃经
10. 吃相
11. 饮酒
12. 用餐服务及其他

二、中餐

A. 冷菜

1. 拼盘
2. 鸡
3. 鸭、鹅等
4. 鱼虾
5. 海鲜
6. 牛肉
7. 羊肉
8. 猪肉
9. 猪肚
10. 心、肝、肺等
11. 蛋
12. 面筋等
13. 干果
14. 粉丝、粉皮
15. 蔬菜
16. 豆制品

B. 热菜

1. 禽类
2. 鱼类
3. 海鲜
4. 牛羊肉
5. 猪肉
6. 兔肉
7. 蛋类
8. 蔬菜
9. 豆腐
10. 汤
11. 主食
12. 酒

<<汉英食品餐饮分类词典>>

13.药膳

14.甜食

15.仿唐菜点

三、日本料理

四、西餐

1.禽类

2.虾

3.鱼

4.猪肉

5.牛肉等

6.蔬菜、汤

7.西点、酪

8.洋酒

9.主食

五、中西点心

1.蛋糕

2.酥

3.糕

4.饼干

5.饼

6.元宵、团子

7.糖果

8.其他糕点

六、饮料及其他

1.茶

2.水

3.汁、露

4.冷饮

5.咖啡、可可

6.奶品

七、果品

1.水果

2.瓜类

3.干果

4.蜜饯

八、食品原料

1.禽类

2.淡水鱼

3.海鲜

4.猪肉

5.牛肉

6.羊肉

7.蛋

8.蔬菜

9.调味品

10.米

11.面粉

<<汉英食品餐饮分类词典>>

12.豆类、豆制品

九、烹饪方式

十、厨房设备和用具

1.厨房设施

2.锅、勺

3.刀

4.厨房器具

5.容器

6.厨具

7.炉灶、炉具

8.架

9.厨房杂物

10.燃料

11.餐具

12.茶具

十一、味道

十二、供水

十三、营养学

十四、食品工业

1.食品种类

2.罐头食品

3.食品加工厂

4.食品加工器械

5.食品加工

6.食品储藏

7.食品检验

8.食品原料生产

9.酒类酿制

十五、饮食谚语

附录

<<汉英食品餐饮分类词典>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>